

Räucher-Forellen-Creme-Suppe mit Blätterteig-Fisch

Für 2 Personen

75 g Forellenfilets, geräuchert	500 ml Gemüsefond	1 Stange Lauch
1 Knolle Sellerie	1 Platte Blätterteig	1 Karotte, klein
1 Kartoffel, mehlig	1 Ei	1 Zitrone, unbehandelt
1 Wacholderbeere	1 Lorbeerblatt	4 Pfefferkörner, schwarz
1 EL Olivenöl	Zucker	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blätterteigplatte ausrollen und die mit einer Form Fische ausstechen. Je ein schwarzes Pfefferkorn als Auge in den Teig drücken. Das Ei trennen, die Fische mit Eigelb bestreichen und etwa 18 Minuten backen. Die Forellenfilets klein schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Forellenfilets mit dem Saft beträufeln. Die Kartoffel schälen und klein schneiden. Die Karotte, den Lauch und den Sellerie putzen, klein schneiden und zusammen mit der Kartoffel kurz in Olivenöl andünsten. Den Gemüsefond angießen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeere in ein Teesieb geben und mit in die Suppe geben. Etwa fünf Minuten köcheln lassen, anschließend das Teesieb entfernen. Die Forellenfilets dazugeben und fein pürieren. Die Suppe mit Cayennepfeffer, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Blätterteigfische zusammen mit der Forellensuppe in tiefen Tellern anrichten.

Karin Hornberger am 08. September 2009